

NOS ENTREES

Asperges de Dizocourt, sabayon au curry madras	15.00
Velouté de petits pois servi froid, julienne de jambon de pays et œuf parfait	11.00
Salade César du Bistrot	11.00
Œufs au plat au chorizo grillé et sa crème	11.00
Rillettes aux deux saumons aux baies roses, coulis à l'ail des ours	11.00
Terrine de joues de bœuf au piment d'Espelette	11.00
Gravlax de truite de mer mariné au citron vert et crème de raifort	15.00
Duo de foie gras, l'un mariné à la Carthagène, l'autre à l'abricot et muscat	17.00
Les douze escargots de Bourgogne gratinés au Maroilles, crème d'ail douce	17.00